RECETA DE CHOCOFLAN



Receta para preparar un delicioso Chocoflan, que combina un pastel de chocolate con flan y la cremosidad de la Leche Evaporada. ¡Es un postre irresistible!

Ingredientes:

Para el caramelo:

- 1 taza de cajeta (puedes sustituirla por caramelo líquido)

Para el pastel de chocolate:

- 1 lata de Leche Evaporada
- 3 huevos
- 1/4 de taza de aceite vegetal
- 1 taza de harina de chocolate (sabor chocolate)

Para el flan:

- 1 lata de Leche Condensada

- 1 lata de Leche Evaporada

- 5 huevos

- 1 cucharadita de esencia de vainilla

Para decorar:

- Fresas frescas

- Nuez picada

Instrucciones:

1. Precalienta tu horno a 180°C.
2. Engrasa y enharina un molde para pastel. Luego, cubre el fondo y las paredes del molde con la cajeta (o caramelo líquido). Asegúrate de que el caramelo cubra de manera uniforme el fondo del molde.
3. Para el pastel de chocolate, en una licuadora, coloca 1 lata de Leche Evaporada, 3 huevos, 1/4 de taza de aceite vegetal y 1 taza de harina de chocolate. Licúa hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados.
4. Vierte la mezcla del pastel de chocolate en el molde sobre el caramelo.
5. Para el flan, en la misma licuadora (sin necesidad de lavarla), coloca 1 lata de Leche Condensada, 1 lata de Leche Evaporada, 5 huevos y 1 cucharadita de esencia de vainilla. Licúa hasta obtener una mezcla suave.
6. Vierte la mezcla del flan con cuidado sobre la mezcla del pastel de chocolate en el molde. Puedes hacerlo con una cuchara para evitar que se mezclen demasiado.
7. Cubre el molde con papel aluminio.
8. Coloca el molde en un recipiente más grande y profundo, y llénalo con agua caliente para crear un baño María.
9. Hornea a 180°C a baño María durante aproximadamente 1 ½ horas o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga limpio.
10. Deja enfriar a temperatura ambiente, luego refrigera durante al menos 30 minutos.
11. Para servir, desmolda el Chocoflan y decora con fresas frescas y nuez picada.

¡Disfruta de este postre único que combina la suavidad del flan con la delicia del pastel de chocolate!